

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam salah satunya dari sektor pertanian. Setidaknya setiap tahun Indonesia mampu menghasilkan 47 juta ton padi. Jumlah ini setara dengan jumlah produksi beras, yakni 32 juta ton per tahunnya (Dio, 2010). Dengan jumlah produksi beras yang melimpah maka akan menghasilkan produk samping bekatul yang tidak kalah melimpah, karena bekatul merupakan lapisan terluar dari beras yang terlepas saat proses penggilingan gabah (padi) atau hasil samping penggilingan padi terdiri dari lapisan aleuron, endosperm dan germ. Bekatul memiliki warna krem kecoklatan dengan aroma sama seperti aroma berasnya (Auliana, 2011). Saat ini masih banyak masyarakat yang tidak mengetahui bekatul dan menilai bekatul kurang bermanfaat karena merupakan limbah.

Di dalam bekatul terdapat banyak kandungan gizi seperti serat, vitamin B kompleks, protein, tiamin dan niasin. Bekatul juga mengandung lemak tidak jenuh tinggi, lemak ini lebih aman dalam kaitannya dengan kolestrol sehingga aman dikonsumsi oleh penderita kolesterol dan penyakit jantung. Bekatul juga mengandung tokoferol dan tokotrienol yang berfungsi sebagai antioksidan bermanfaat dalam berbagai pencegahan penyakit termasuk penuaan dini (Auliana, 2011). Nilai gizi yang terkandung dalam bekatul ternyata mampu mengalahkan nilai gizi dalam beras putih. Selama mayoritas manusia mengkonsumsi beras putih, tidak heran jika sekarang banyak orang yang terserang aneka penyakit, seperti konstipasi, kanker kolon, hipertensi, hiperkolesterol, diabetes mellitus, dan sebagainya. Kandungan gizi utama dalam beras putih adalah karbohidrat. Karena itu tubuh masih membutuhkan asupan lain untuk memenuhi tuntutan pemenuhan gizi dalam tubuh.

Dengan potensi bekatul sebagai makanan bergizi dan melimpahnya bekatul di Indonesia. Sehingga perlu memanfaatkan bekatul secara maksimal

dengan membuat *snack bars* sebagai inovasi dalam bidang pangan. Peneliti memilih *snack bars* karena dapat digunakan sebagai makanan ringan penunda lapar yang memiliki serat tinggi dari bekatul. *Snack bars* merupakan makanan ringan yang berbentuk batangan berbahan dasar sereal atau kacang-kacangan, memiliki kandungan protein tinggi. *Snack bars* dapat memenuhi permintaan konsumen akan gizi, kenyamanan, dan rasa yang dapat memenuhi rasa lapar dalam waktu yang singkat sampai menuju makanan utama berikutnya disantap (Christian, 2011). Pada proses pembuatan *snack bars* bekatul perlu adanya substitusi dari tepung lain agar hasil sensoris yang dihasilkan menarik sesuai harapan konsumen dan bahan pengikat untuk mengikat adonan dengan kacang-kacangan. Bahan pengikat adalah bahan yang digunakan dalam makanan untuk mengikat air yang terdapat dalam adonan. Fungsi bahan pengikat adalah untuk menurunkan penyusutan akibat pemasakan, memberi warna yang terang, meningkatkan elastisitas produk, membentuk tekstur yang padat, dan menarik air dari adonan. Tepung maizena digunakan dalam penelitian ini karena bisa menjadi bahan substitusi sekaligus bahan pengikat. Tepung maizena adalah terbuat dari jagung mempunyai bentuk granula-granula berbentuk poligonal dan bulat. Ciri-ciri tepung maizena berwarna putih bersih mempunyai tekstur kering halus dan akan mengental seperti gelatin apabila dicampur dan kemudian direbus dengan air pada suhu diatas 170⁰F (Winarno, 1997).

Adanya penelitian pembuatan *snack bars* tepung bekatul dengan substitusi tepung maizena dapat memberikan alternatif makanan ringan kaya kandungan gizi terutama serat dan memiliki sifat sensoris yang berbeda pada produk olahannya. Selain itu dapat meningkatkan nilai jual tepung bekatul sehingga tepung bekatul dapat memiliki nilai jual lebih tinggi. Karena sampai saat ini tepung bekatul belum dimanfaatkan secara optimal. Dan biasanya hanya digunakan sebagai pakan ternak. Kebanyakan masyarakat awam tidak mengetahui manfaat yang dimiliki oleh tepung bekatul.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam proses pembuatan *snack bars* bekatul adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan *snack bars* tepung bekatul dengan substitusi tepung maizena ?
2. Bagaimana formulasi *snack bars* tepung bekatul dengan substitusi tepung maizena yang terbaik menurut karakteristik sensoris?
3. Berapa besar kadar air dan kadar serat kasar pada *snack bars* tepung bekatul dengan substitusi tepung maizena?
4. Bagaimana analisis ekonomi pada usaha *snack bars* tepung bekatul dengan substitusi tepung maizena?

C. Tujuan

Tujuan pelaksanaan Tugas Akhir adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan *snack bars* tepung bekatul dengan substitusi tepung maizena.
2. Mengetahui formulasi *snack bars* tepung bekatul dengan substitusi tepung maizena yang terbaik menurut karakteristik sensoris.
3. Mengetahui besar kadar air dan kadar serat kasar pada *snack bars* bekatul dengan substitusi tepung maizena.
4. Mengetahui analisis ekonomi pada usaha *snack bars* tepung bekatul dengan substitusi tepung maizena.

